

Schoko-Nuss-Muffins mit Karamell

Süße Schokoladenmuffins mit Haselnüssen, Karamell- und Schokostückchen

etwa 12 Stück    Gelingt leicht  20 Minuten



Zutaten:

Schoko-Nuss-Muffins mit Karamell

Für die Muffinform (12er):

etwa 12 Papierbackförmchen

All-in-Teig:

200 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

2 EL Dr. Oetker Kakao

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

125 g weiche Butter oder Margarine

3 Eier (Größe M)

1 Pck. Dr. Oetker Back mich Haselnuss, Karamell & Schoko

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Mulden der Muffinform stellen. 2 EL Backmich zum Bestreuen abnehmen und beiseitestellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, bis auf Backmich, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Backmich kurz unterrühren. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmäßig auf die Muffinform verteilen. Übrige Backmich-Stückchen aufstreuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Minuten

Die Muffins noch etwa 10 Min. in der Form stehen lassen. Die Muffins dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- Sie können die Muffins auch mit Dr. Oetker Back mich Kakaosplitter, Schoko-Tröpfchen & Vollmilchschoko zubereiten.
-

	PRO PORTION	PRO 100 G / ML
Energie	976 kJ	1629 kJ
	233 kcal	389 kcal
Fett	12,47 g	20,79 g
Ges. Fettsäuren	6,64 g	11,06 g
Kohlenhydrate	25,67 g	42,79 g
Zucker	13,00 g	21,67 g
Eiweiß	4,42 g	7,37 g